



un al giorno
Vino #7



Un vino Bio al giorno #7

di Antonio Stanzione

Un vino Bio al giorno #7

Sette vini per questa settimana settimana del 2024, sette proposte che vi accompagneranno dal 12 febbraio al 18 febbraio.

Lunedì 12 febbraio 2024; Cantina di Santa Croce

La Cantina di Santa Croce associa da oltre cento anni i viticoltori del carpigiano e dei Comuni limitrofi di Modena e Reggio Emilia.

Fondata nel 1907, questa rappresenta ancora oggi un'importante realtà produttiva nell'ambito vitienologico modenese.



L'attenzione alla qualità ha fatto sì che il 90% delle uve conferite provenga da vitigni a denominazione di origine controllata (DOC) ed ad indicazione geografica tipica (IGT).

Il forte legame al territorio, la lunga storia di questa Cantina, i controlli a garanzia del consumatore hanno fatto sì che i vini proposti siano esclusivamente a DOC e IGT spaziando dai più tradizionali Lambruschi: Salamino, Sorbara, Grasparossa e Reggiano fino allo Chardonnay e all'Ancellotta.

In sintesi: una struttura moderna che coniuga tradizione e innovazione.



Il Primo 2022; € 10,00



Sono circa 8000 le bottiglie prodotte di questo Lambrusco Salamino che nasce nei pressi di Carpi. Dopo la vinificazione in rosso segue la presa di spuma con il Metodo Charmat, al termine della quale il vino viene lasciato sostare in autoclave a contatto con i lieviti di fermentazione. Arriva nel calice con un affascinante color rubino purpureo che conduce ad un fragrante olfatto di

viole e glicine, poi intensa marcatura di piccoli frutti rossi e neri con accenni di humus. Assaggio teso, bilanciato e fruttato.

Martedì 13 febbraio 2024; Fattoria La Rivolta

La famiglia Cotroneo da origine alla propria azienda agricola sin dai primi del '900, grazie alla passione dei nonni Giovanni e Teresa.

Unendo le forze ed acquisendo nuovi terreni nelle contrade Ciurica, Rivolta e Roseto costituiscono una delle più estese e produttive aziende agricole del Sannio.

Alla loro morte, gli oltre 120 ettari furono ripartiti tra gli otto figli. nel 1991 due fratelli, Mario e Bruno, uniscono i loro terreni in una gestione comune e dal 1997, grazie alla passione di Paolo, esponente di terza generazione, nasce il marchio "Fattoria la Rivolta".

Da quell'anno è un cantiere in piena attività e con Giovanna, Gabriella e Giancarlo vengono ristrutturati sia il vigneto che la cantina.

Nel gennaio del 2001 la prima bottiglia firmata dalla famiglia Cotroneo è nelle enoteche.



Aglianico del Taburno 2021; € 14,50

Prodotto in circa 25.000 bottiglie l'Aglianico del Taburno di Fattoria la Rivolta, dopo la fermentazione in acciaio subisce un periodo di affinamento di 18 mesi in botti di rovere francese da 25 hl più 12 mesi in bottiglia. Rosso rubino intenso alla vista. Al naso il bouquet





è ampio e intenso, con note di rosa rossa e prugnolo selvatico. Ottimo l'equilibrio tra dote tannica a struttura. Elegante e persistente il finale di bocca.

Mercoledì 14 febbraio 2024; Caparsa

Caparsa è condotta da Paolo Cianferoni e la sua famiglia dal 1982. L'azienda fu acquistata dal padre di Paolo, prof. Reginaldo Cianferoni nel lontano 1965 e fu lui ad iniziare a piantare le vigne.

Paolo ha recentemente completato il reimpianto dei vigneti a partire dal 1999. Dodici gli ettari vitati, tutti a conduzione biologica, con il Sangiovese a fare la parte del leone, che in questa zona del Chianti trova la sua massima espressione.

I vini di Caparsa hanno un carattere unico e inconfondibile, territoriali e di grande riconoscibilità.

La filosofia aziendale può essere riassunta in un'unica parola: tradizione.

La cultura del vino affonda le radici nella mezzadria e la salubrità viene portata avanti in ogni passo dalla vigna alla bottiglia.





Doccia a Matteo 2020; € 75,00



Doccia a Matteo è prodotto da uve Sangiovese con un tocco di Colorino prevalentemente raccolte nell'omonima vigna. Prodotto in circa 4.000 bottiglie, dopo la fermentazione spontanea, con lieviti indigeni in tini di cemento, matura in tini di rovere da 10 Hl. Il vino si muove nel calice vestito di un intrigante color rosso rubino, che emana eleganti note di tabacco, cuoio e sottobosco che emergono

da cenni fruttati, speziati e minerali. Assaggio pieno, succoso, persistente e dalla nobile trama tannica.

Giovedì 15 febbraio 2024; Cantina Scuropasso

Cantina Scuropasso nasce nel 1962, fondata dal padre e dallo zio di Fabio Marazzi.

La produzione di metodo classico da Pinot Nero e del Buttafuoco, grande vino rosso della tradizione che si esprime in tre Cru, sono stati da subito il filo conduttore della storia aziendale.

Nel 1988 cresce in Fabio, terza generazione, la voglia di esprimere con le sue bollicine una personale filosofia produttiva, nasce Roccapietra.

Oggi Fabio è affiancato in azienda dalla moglie Manuela e dalla figlia Flavia, quarta generazione, questo ha contribuito alla valorizzazione delle vecchie vigne tra cui la Vigna Pianlong del Buttafuoco Storico a Canneto Pavese.

L'obiettivo è quello di produrre vino in modo sempre più naturale e rispettoso, ricercando sempre il miglioramento continuo e la



massima qualità.



Buttafuoco Storico Vigna Pianlong 2019; € 25,00

Nasce da un blend di Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta di Canneto. La fermentazione alcolica avviene in vasche di cemento con lieviti indigeni. La macerazione sulle bucce si protrae per circa



40 giorni. Viene elevato in botti di rovere francese da 500 e 600 l per 2 anni e affinato in bottiglia per 1 anno. Il vino che ne deriva, si manifesta in un intrigante abito di color rosso rubino intenso che, diffonde con suadenza il suo corredo olfattivo dai marcati sentori di frutta rossa sotto spirito, spezie e una piacevole nota di caffè. Caldo, lungo e strutturato l'assaggio.

Venerdì 16 febbraio 2024; Manincor

«Man-in-Cor»: Manincor vi serve un vino “puro”, puro di natura. Anni di accurato e attento lavoro che dà i suoi frutti.

La tenuta, che vanta una storia di oltre 400 anni ed è stata ampliata nel rispetto dell'ambiente con una cantina quasi invisibile sotto le viti, incarna la tradizione e l'aspirazione ad una cultura vinicola d'alto profilo.

Una naturale diversità dei poderi, terreni ricchi, vigneti con le migliori esposizioni e interamente lavorati con criteri biodinamici, infine la ricerca di una qualità senza compromessi da parte del

conte Michael Goëss-Enzenberg sono i presupposti perfetti per vini dal carattere peculiare.

50 ettari vitati di proprietà tutti condotti secondo i rigidi disciplinari dell'agricoltura biologica danno una produzione annua di circa 350.000 bottiglie.



Castel Campan 2020; € 75,00



Castel Campan, prodotto in sole 3800 bottiglie nasce da un blend di Cabernet Franc e Merlot che affondano le proprie radici su terreni argillosi con detriti calcarei e depositi morenici su una collina esposta a sud-est, dove il particolare microclima crea le condizioni ideali per la nascita di grandi vini rossi. L'intenso, complesso ed elegante olfatto dona toni fruttati e di erbe aromatiche su tutti, quindi cenni tostati e speziati emergono dal bellissimo color rubino e conducono ad un sorso fine, equilibrato, pieno e persistente.

Sabato 17 febbraio 2024; Marchisio

Sergio Marchisio è un pioniere della viticoltura biodinamica nel Roero: il primo a spumantizzare l'Arneis metodo classico, il primo a vinificare in anfora il Nebbiolo, il primo a proporre (sempre in anfora) anche il Pinot Nero, da una delle zone più prestigiose delle Langhe, Bussia di Monforte d'Alba.

I figli, Fabio e Ivo, rappresentano il futuro della Marchisio Family, di tradizione contadina ma aperta alle più fortunate sperimentazioni.



Una vocazione rivoluzionaria, la loro, testimoniata dall'adozione del tappo a vite anche per bottiglie di lungo affinamento.

Certificazione Bio e viticoltura rigorosamente biodinamica, steineriana.

Una missione, il rispetto assoluto per l'ambiente. L'ultima passione sono proprio le anfore, in omaggio alla riscoperta delle origini caucasiche del vino.



Nebbiolo d'Alba Vigna Valmaggione 2017; € 20,00

Ottenuto dal più tipico e nobile dei vitigni delle Langhe, il Nebbiolo d'Alba Vigna Valmaggione macera in anfore di ceramica da 25 a 40 giorni con propri lieviti naturali, successivamente affina per circa 18-



24 mesi in anfore di ceramica, poi 6 mesi di bottiglia. Si mostra alla vista di color rosso rubino. L'elegante olfatto dona note di rosa, violetta, bacche rosse appassite, frutta in confettura, noce moscata e cacao. Sorso fragrante, profondo, ampio e coerente.

Domenica 18 febbraio 2024; Fattoria Ambra

La Fattoria Ambra è di proprietà della famiglia Romei Rigoli dalla metà del secolo scorso.

L'azienda è posta nelle vicinanze del fiume Ombrone e della Villa Medicea di Poggio a Caiano e il suo nome trae origine dal poema "Ambra" scritto nel quindicesimo secolo da Lorenzo il Magnifico.

I vigneti, in totale 24 ettari, sono localizzati in quattro tra i più rinomati crus del territorio di Carmignano: la collina di Montalbiolo, con terreni di arenaria e galestro, l'Elzana con suoli argillosi – galestrosi, Santa Cristina in Pilli con suoli di calcare e alberese, Montefortini, Podere Lombarda con suoli di arenaria.

Il Carmignano DOCG – prodotto con le uve Sangiovese, nella maggioranza, Cabernet, Canaiolo Nero e altri vitigni a bacca rossa consentiti – viene imbottigliato nei quattro crus.

Carmignano Riserva Montalbiolo 2019; € 27,50



Il Carmignano Riserva Montalbiolo 2019 è prodotto in circa 4.000 bottiglie che nascono da un blend di Sangiovese, Canaiolo Nero e Uva Francesca. Le uve affondano le proprie radici nel Cru di Montalbiolo a circa 200 metri sul livello del mare. Dopo la macerazione sulle bucce e la fermentazione malolattica, affina per due anni in legno, di cui il primo, in tonneaux di rovere francese e il secondo anno in gradi botti di rovere di slavonia; conclude l'affinamento con un anno di bottiglia. Il color rosso rubino con orlo granato conduce ad eleganti toni di frutti rossi accompagnati a spezie e sottobosco in un olfatto che prosegue con note tostate e balsamiche. Assaggio fresco, fine e dal tannino ben integrato.

[Clicca qui per acquistare la tua copia di Guida Bio selezione vini 2024](#)

[Clicca qui per acquistare la tua copia di Guida Bio 2024 digitale](#)

Un vino Bio al giorno #6

31 Gennaio 2024

Raffaele Palma: eco-sostenibilità e tutela del territorio

30 Gennaio 2024

Un vino Bio al giorno #5

25 Gennaio 2024

Un

17 Ge

Guida Bio nasce con l'intento di coniugare e valorizzare le produzioni biologiche di tutto il

[Home](#)

[Guida Bio](#)

[Chi siamo](#)

[Aziende Bio](#)

[Registra la tua azienda vinicola](#)

[Registra la tua azienda olivicola](#)

[Registra il tuo olio](#)

[Registra il tuo vino](#)



**comparto
enogastronomico.**

[Blog](#)

[Ordina la guida](#)

[Contattaci](#)

[Privacy e Cookies](#)

[Acquista ora](#)

© Copyright 2024 GuidaBio



